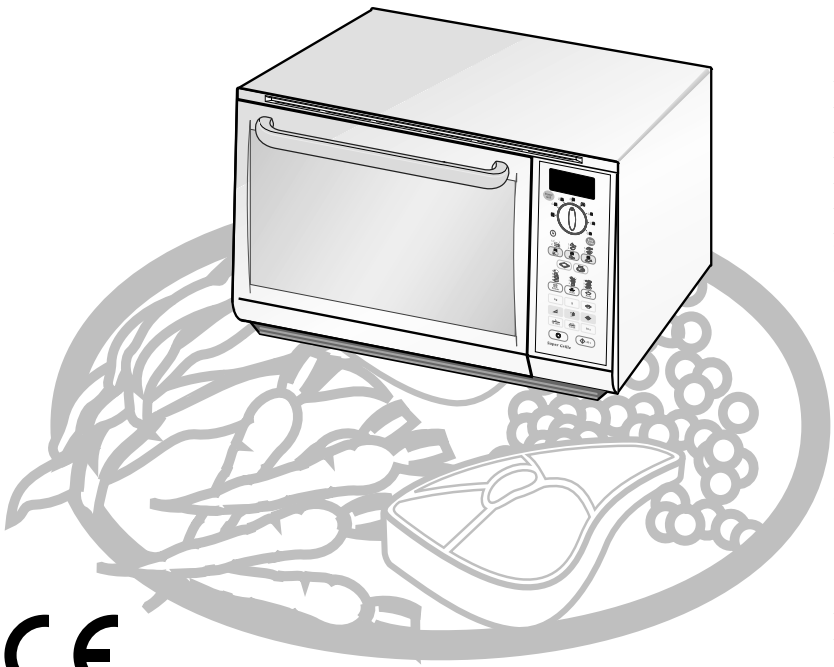
SAMSUNG

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

Használati útmutatója és főzési tanácsadó

PG113U

A sütésre, főzésre vonatkozó adatok tájékoztató jellegűek.
A termék háztartási használatra készült.
Megszűnik a jótállási kötelezettség, ha a készüléket ipari, vendéglátóipari, kereskedelmi, stb tevékenységre, nem háztartási célra használjak.



CE

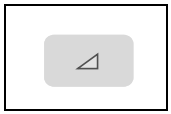
Gyors emlékeztető útmutató 2
A mikrohullámú sütő részei 3
Tartozékok 3
Kezelőegység 4
Hogyan kell ezt a füzetet használni? 4
Biztonsági előírások 5
A mikrohullámú sütő elhelyezése 7
Az óra beállítása 7
Teendő probléma esetén 8
Főzés/melegítés 8
Főzési teljesítmények táblázata 9
A főzés megszakítása 9
A főzési idő módosítása főzés közben 9
Automatikus melegítés 10
Automatikus főzés 11
Automatikus felolvasztás 12
Automatikus felolvasztás beállításai 12
Az alsó fűtőelem helyzetének beállítása 13
Tartozékok elhelyezése 13
Tartozékok kiválasztása 13
Felső grillezés 14
Power grillezés 14
Mikrohullám és felső grillezés kombinálása 15
Mikrohullám és Power grillezés kombinálása 16
Power grill automatikus sütés 17
Power grill automatikus melegítés 18
Szagtalanítás 19
Sípjelzés kikapcsolása 20
Tisztítás megkönnyítése gomb 20
Biztonsági reteszelés 20
Használható edények 21
Főzési útmutató 22
A mikrohullámú sütő tisztítása 31
A mikrohullámú sütő tárolása és javítása 31
Műszaki adatok 32

Code No. : DE68-02543A

Gyors emlékeztető útmutató

H

Ha Ön meg akar főzni egy ételt...

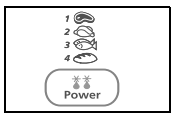


1. Tegye be az ételt a sütőbe.
Állítsa be a sütő teljesítményét a teljesítményt a ◿ gomb nyomogatásával.

2. Állítsa be a főzési időt a **10min**, **1min** vagy **10s** gombbal.

3. Nyomja meg a ⏀ gombot.
Következmény : Elkezdődik a főzés.
A főzés végén a sütő négyet sípol.

Ha Ön fel akar olvasztani egy ételt...



1. Tegye be a mélyhűtött ételt a sütőbe.
Állítsa be az **Power**(⁑) gomb nyomogatásával a felolvasztandó étel fajtáját.

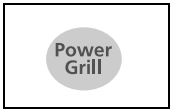
2. Állítsa be a súlyt a **Kg** vagy **g** gombbal.

3. Nyomja meg a ⏀ gombot.

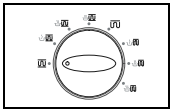
Ha Ön egy perccel tovább akar főzni ...

Hagyja a sütőben az ételt.
Nyomja meg annyiszor a **+30s** gombot, ahányszor 30 másodperccel tovább akar főzni.

Ha Ön Power grillel akar egy ételt készíteni...



1. Tegye az ételt a sütőben lévő állványra.

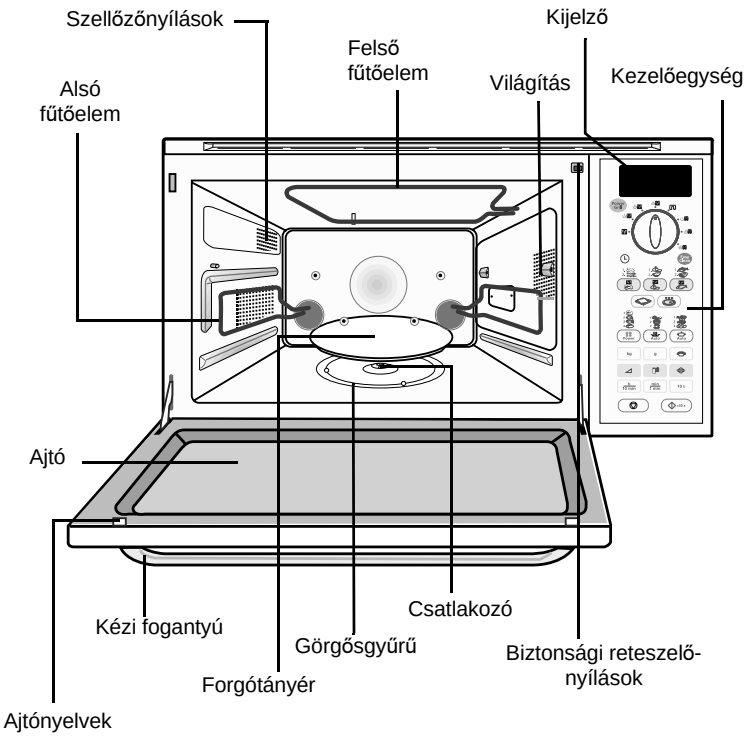


2. Állítsa a **POWER GRILL** (⎍) állásba a **GRILLEZÉS** forgógombot.

3. Állítsa be a grillezési időt a **10min**, **1min** vagy **10s** gombbal.

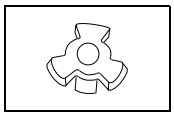
4. Nyomja meg a ⏀ gombot.

A mikrohullámú sütő részei

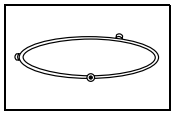


Tartozékok

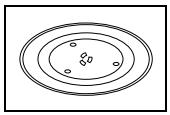
A mikrohullámú sütőnek, az Ön által megvásárolt típustól függően, számos tartozéka van, melyek különböző módon használhatók.



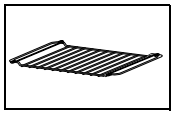
1. **Csatlakozó**, a gyárban már felrakták a mikrohullámú sütő motorjának tengelyére.
   Szerepe : A csatlakozó forgatja a forgótányért.



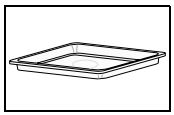
2. **Görgősgyűrű**, a sütő közepére kell elhelyezni.
   Szerepe : A görgõsgyûrû tartja a forgótányért.



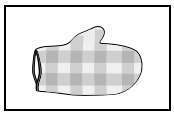
3. **Forgótányér**, a görgősgyűrűre kell rárakni, úgy, hogy a közepe a csatlakozón legyen.
   Szerepe : A forgótányér szolgál fõzési felületként; tisztításhoz könnyen kivehetõ.



4. **Fémállvány**
   Szerepe : A fémállvány grillezéshez és kombinált fõzéshez valamint a power grillezéshez használható.



5. **Fém tepsi**
   Szerepe : A fém tepsi segítségével barnára süthetõ az étel a KOMBINÁLT SÜTÉS üzemmódban, és ropogósra süthetõ a sült tészta vagy a pizza.

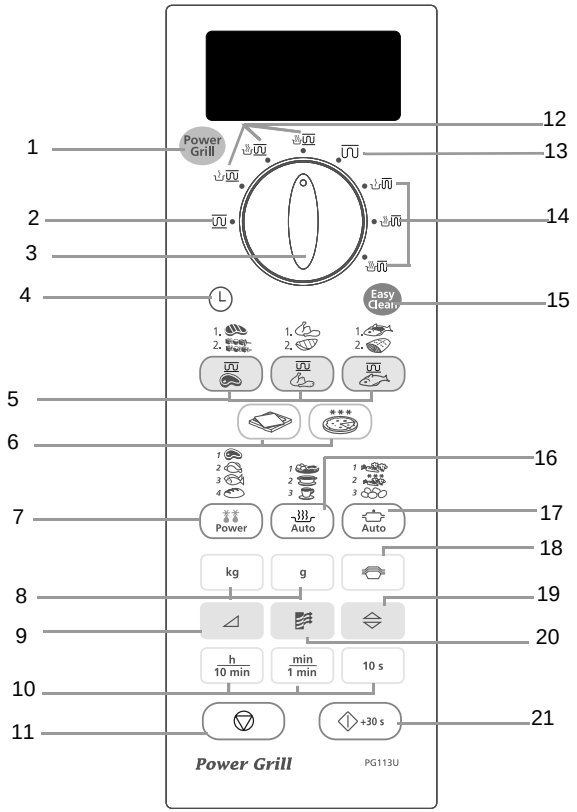


6. **Edényfogó kesztyű**
   Szerepe : Használja mindig az edényfogó kesztyût, amikor sütés után kiveszi a fémállványt vagy a forgótányért vagy az edényt a sütõbõl.

☛ **TILOS** a görgősgyűrű és a forgótányér nélkül használni a mikrohullámú sütőt!

H

Kezelőegység



1. GRILLEZÉS beállításai
2. POWER GRILL
3. GRILLEZÉS forgógomb KOMBINÁLT üzemmód
4. ÓRA beállító gomb
5. POWER GRILL AUTOMATIKUS
6. POWER GRILL AUTOMATIKUS
7. AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS
8. SÚLY választás
9. MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNY gomb
10. ÓRA gomb
11. STOP/TÖRLÉS gomb
12. POWER GRILL + MIKROHULLÁM
13. GRILLEZÉS üzemmód
14. FÖLSŐ GRILLEZŐ KOMBINÁLT mód SÜTÉS
15. TISZTÍTÁS MEGKÖNNYÍTÉSE gomb
16. AUTOMATIKUS MELEGÍTÉS MELEGÍTÉS
17. AUTOMATIKUS FŐZÉS
18. ADAG NAGYSÁGA
19. TÖBB/KEVESEBB gomb
20. SZAGTALANÍTÁS gomb
21. START gomb

Hogyan kell ezt a füzetet használni?

Köszönjük, hogy SAMSUNG mikrohullámú sütőt vásárolt! A mikrohullámú sütő Használati útmutatója sok hasznos információt tartalmaz a mikrohullámú sütőről:

- ***biztonsági óvintézkedéseket***
- ***az alkalmas tartozékokat és edényeket***
- ***hasznos főzési tanácsokat.***

A borító belső oldalán egy Gyors emlékeztető útmutató található, mely négy alapműveletet ismertet:

- ***egy étel megfőzését***
- ***egy étel felolvasztását***
- ***egy étel power grillezését***
- ***a főzési idő meghosszabbítását.***

A Használati útmutató elején található a sütő és a kezelőegység ábrája, ezek segítségével Ön könnyebben megtalálhatja az egyes tartozékokat és kezelőgombokat.

A sütő beállítását lépésről-lépésre ismertető magyarázatoknál az alábbi szimbólumok szerepelnek:

Fontos! **Megjegyzés** **Figyelem!**

Hogyan kell ezt a füzetet használni? (folytatás)

A MIKROHULLÁMMAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK

Az alábbi figyelmeztetések be nem tartása esetén sérülést okozhat a mikrohullám!

(a) Sose próbálja a sütőt nyitott ajtóval működtetni, vagy ne próbálja kiiktatni az ajtó biztonsági reteszelését, és ne dugjon semmit az ajtózár nyílásaiba!

(b) Ne helyezzen semmilyen tárgyat a sütő ajtaja és előlapja közé, és ne hagyja, hogy ételmaradványok vagy tisztítószer-maradványok gyűljenek össze az ajtó tömítő felületein! Ügyeljen arra, hogy az ajtó és az ajtó tömítő felületei mindig tiszták legyenek, ezért törölje le ezeket használat után egy nedves ronggyal, azután törölje szárazra!

(c) Ne használja a sütőt, ha az megsérült, hanem először feltétlenül javíttassa meg egy a gyártó által betanított szerelővel!
Nagyon fontos, hogy a sütő ajtaja jól csukódjék, és hogy ne legyen sérült:
(1) az ajtó, az ajtó tömítése és a tömítő felületek
(2) az ajtó forgópántja (ne legyen eltörve vagy meglazulva)
(3) a hálózati csatlakozókábel!

(d) A sütőt kizárólag csak a mikrohullámú részek szervizelésére kiképzett, a gyártó által betanított szerelőnek szabad javítania!

Biztonsági előírások

Mielőtt ételt vagy folyadékot melegít a mikrohullámú sütőben, ellenőrizze az alábbi biztonsági előírások betartását!

1. **NE** használjon fém eszközt a mikrohullámú sütőben:
- fémdobozokat
- arany vagy ezüst csíkkal díszített porcelánt
- fémnyársat, villát stb.!

Ok: Ilyenkor villamos ív vagy szikrázás jön létre a sütőben, mely tönkreteheti azt.

2. **NE** melegítsen:
- hermetikusan lezárt palackokat, befőttes üvegeket, edényeket. Például: zárt bébiételes üvegeket.
- zárt héjú ételeket. Például: tojást, héjában lévő mogyorót, paradicsomot!

Ok: A keletkező belső nyomás felrobbanthatja ezeket.
Tanács: Vegye le a fedelet, illetve szurkálja át egy villával a héjat!

3. **NE** működtesse üresen a mikrohullámú sütőt!
Ok: Tönkremehetnek a sütő falai.
Tanács: Hagyjon mindig egy pohár vizet a sütőben! A víz elnyeli a mikrohullámot, ha véletlenül üresen kapcsolja be a sütőt.

4. **NE** takarja le az oldalsó vagy a hátsó szellőzőnyílásokat konyharuhával vagy papírral!
Ok: A rongy vagy a papír meggyulladhat a sütőből kilépő forró levegőtől.

5. **MINDIG** használjon edényfogó kesztyűt, amikor kivesz egy edényt a sütőből!
Ok: Egyes edények elnyelik a mikrohullámot, ezenkívül az étel is mindig felmelegíti az edényt. Ezért az edény forró lehet!

6. **NE** érintse meg a fűtőelemet vagy a sütő falait!
Ok: A sütő falai forrók lehetnek a sütés befejezése után is! Ne engedje, hogy gyúlékony anyagok érintkezzenek a sütő belsejével, amíg ki nem hűl a sütő!

Biztonsági előírások (folytatás)

7. Hogy ne keletkezzék tűz a sütőben:
- ne tároljon gyúlékony anyagokat benne,
- vegye le a drótzárakat a papírzacskókról vagy a műanyagzacskókról,
- ne használja a sütőt újságpapír szárítására,
- ha füstöt vesz észre, tartsa csukva az ajtót és kapcsolja ki a sütőt vagy szakítsa meg a sütő áramellátását!

8. Legyen nagyon óvatos, ha folyadékot vagy bébiételt melegít:
- MINDIG hagyjon legalább 20 másodpernyi pihentetési időt a sütő kikapcsolása után, hogy kiegyenlítődhessék a hőmérséklet!
- Keverje meg a bébiételt vagy a folyadékot a melegítés közben, ha szükséges, és MINDIG keverje meg a melegítés után!
- Vigyázzon, amikor megfogja az edényt a melegítés után! Megégetheti magát, ha túl forró az edény.
- A melegített folyadék késleltetve, hirtelen felforrhat!
- A késleltetett felforrás és az esetleges leforrázás megelőzése miatt rakjon be a folyadékba egy kanalat vagy üvegrudat vagy keverje meg a folyadékot a melegítés előtt, közben és után!

  Ok: Folyadékok melegítésekor a folyadék késleltetve kezdhet forrni. Azaz hirtelen forrásba jöhet az edénynek a sütőből való kivétele után. Vigyázzon, mert leforrázhatja magát! Ha leforrázná magát, járjon el az alábbi Elsősegélynyújtási utasítás szerint:
- Tartsa a kezét hideg vízben legalább 10 percet!
- Kötözze be tiszta, száraz kötszerrel.
- Ne tegyen a sebre semmilyen krémet, olajat vagy oldatot!
- **SOSE** töltse meg az edényt színültig folyadékkal, és olyan edényt használjon, mely fölül szélesebb, mint alul, nehogy kifuthasson a folyadék! A szűk nyakú palackok felrobbanhatnak, ha túlhevülnek!
- Ellenőrizze **MINDIG** a bébiétel vagy a tej hőmérsékletét, mielőtt a babának adja!
- **SOSE** melegítse a bébiételt úgy, hogy rajta van a kupak, mert fölrobbanhat az üveg, ha túlmelegszik!

9. Ügyeljen a hálózati csatlakozó kábelre:
- Ne merítse vízbe a kábelt vagy a hálózati csatlakozó dugót, és tartsa távol ezeket a hőforrásoktól!
- Ne használja a sütőt sérült csatlakozó kábellel vagy hálózati csatlakozó dugóval!

10. Álljon karnyújtásnyira a sütőtől, amikor kinyitja az ajtót!
Ok: A kiáramló forró levegő vagy gőz leforrázhatja!

11. Álljon karnyújtásnyira a sütőtől, amikor kinyitja az ajtót!
Ok: A kiáramló forró levegő vagy gőz leforrázhatja!

12. Tartsa tisztán a mikrohullámú sütő belsejét!
Ok: A sütő falaira vagy aljára rásült élelmiszer-darabok vagy zsírfoltok károsíthatják a festékréteget és csökkenthetik a sütő hatásfokát.

13. "Kattanó" hang hallható a sütő működése közben, különösen felolvasztás közben.
Ok: A vezérlés módosította a sütő teljesítményét, ennek hangja hallható. Ez normális.

14. Ha a mikrohullámú sütőt üresen, terhelés nélkül használják, a sütő automatikusan kikapcsol a biztonság érdekében. Körülbelül 30 perc múlva a sütő újra használható.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK!

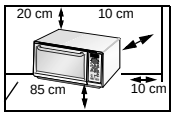
Ha műanyag, papír vagy egyéb éghető csomagolású ételt melegít vagy főz, nézzen be időnként a sütőbe!

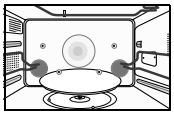
FIGYELEM!

Kisgyerekek SOSEM szabad használniuk a sütőt vagy játszaniuk vele.
Nem szabad felügyelet nélkül hagyni őket, amíg a sütő működik.
Nem szabad a sütő tetején tárolni vagy oda eldugni gyerekeket érdeklő tárgyakat.

A mikrohullámú sütő elhelyezése

A mikrohullámú sütőt egy sík, vízszintes felületen kell elhelyezni, mely elég erős ahhoz, hogy biztosan kibírja a sütő súlyát.





1. A sütő elhelyezésekor ügyeljen arra, hogy a sütő megfelelően szellőzhessék, ezért hagyjon legalább 10 cm szabad távolságot a sütő mögött és mindkét oldalon, és 20 cm-t a sütő fölött. A sütő legyen legalább 85 cm-re a padlószint fölött.

2. Vegye ki az összes csomagolóanyagot a sütőből. Tegye be a sütőbe a görgősgyűrűt és a forgótányért. Ellenőrizze, hogy a forgótányér szabadon elforog-e.

3. A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a hálózati csatlakozó hozzáférhető legyen.

✻ Ne fedje le a sütő szellőzőnyílásait, mert a sütő túlhevülhet és automatikusan kikapcsol. Ilyenkor nem működik, amíg megfelelően le nem hűl.

✻ Az Ön személyi biztonsága érdekében a mikrohullámú sütőt egy földelt, 230 V, 50 Hz váltóáramú aljzathoz kell csatlakoztatni. Ha megsérült a csatlakozókábel, akkor ki kell azt cseréltetni a gyártóval vagy a márkaszervizzel a veszély megelőzése miatt.

✻ Ne állítsa fel a mikrohullámú sütőt forró vagy párás környezetbe, például egy hagyományos kályha vagy egy radiátor közelébe. A sütő áramfelvételére tekintettel kell lenni, és az esetleges hosszabbító kábelnek ugyanolyan amperszámúnak kell lennie, mint a sütő csatlakozókábele. Törölje ki nedves ronggyal a sütő belsejét, törölje le az ajtó tömítéseit, mielőtt először használja a sütőt.

Az óra beállítása

A mikrohullámú sütőbe egy óra van beépítve. Ez az óra 24-órás vagy 12-órás üzemmódban használható. Be kell állítani az órát:

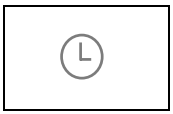
- ***a mikrohullámú sütő üzembe helyezésekor***
- ***minden hálózat kimaradás után.***

✉ Ne felejtse el átállítani az órát a nyári időszámításra, illetve a téli időszámításra való átállásnál!

1. Milyen kijelzést akar? Nyomja meg az ÓRA (🕒) gombot...

12-órást	Egyszer
24-órást	Kétszer

2. Ezután állítsa be a **h** és a **min** gombbal, hogy a pontos időt.



3. Azután nyomja meg az ÓRA (🕒) gombot, hogy elinduljon az óra.
Következmény : A kijelzőn mindig a pontos idő látható, amikor Ön nem használja a mikrohullámú sütőt.

Teendő probléma esetén

Az alábbi felsorolásban található problémák esetén próbálkozzék az itt feltüntetett megoldásokkal!

- Az alábbi jelenségek normálisak:
  - Kondenzáció a sütőben
  - Légáram az ajtó körül
  - Fénykiszüremlés az ajtó körül
  - Gőz lép ki az ajtónál és a szellőzőnyílásokból.

- Nem indul el a sütő a ⏀ gomb megnyomásakor
  - Be van csukva jól az ajtó?

- Az étel egyáltalán nem fő meg
  - Jól állította be az időt és megnyomta a ⏀ gombot?
  - Becsukta az ajtót?
  - Nem terhelte túl a villamos hálózatot és ezért nem olvadt ki a biztosíték vagy nem oldott ki a biztosító automata?

- Az étel vagy túlfő vagy, nem fő meg eléggé
  - A főzési időt az étel fajtájának megfelelően állította be?
  - Megfelelő teljesítményt választott?

- Szikrázás van a sütőben
  - Nem használ fémcsíkkal ellátott edényt?
  - Nem hagyott egy villát vagy más fémtárgyat a sütőben?
  - Nincs alumíniumfólia túl közel a belső falakhoz?

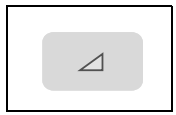
- A sütő zavarja a tévé- vagy a rádióvételt
  - Kismértékű zavarás normális, ha működik a sütő. A probléma orvoslásához a sütőt a tévétől, rádiótól vagy az antennáktól távol kell elhelyezni!
  - Ha elektromágneses zavarást éri a sütőt, elállítódhat a kijelző. Megoldás: Húzza ki a csatlakozódugót, majd dugja vissza! Állítsa be újra az órát!

✉ Ha Ön a fenti utasítások elolvasása után sem képes megoldani a problémát, akkor kérjük, forduljon a legközelebbi SAMSUNG szervizhez.

Főzés/melegítés

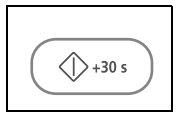
Az alábbi egyszerű eljárás elmagyarázza, hogyan főzhet meg vagy melegíthet meg egy ételt. Ellenőrizze MINDIG a sütő beállítását, mielőtt felügyelet nélkül hagyja a sütőt!

Tegye az ételt az üvegtányér közepére. Csukja be az ajtót.



1. Nyomja meg a ◿ gombot.
Következmény : Megjelenik a 900 W kijelzés (ez a maximális teljesítmény).:
Válassza ki a kívánt teljesítményt a ◿ gomb nyomogatásával. Lásd a Főzési teljesítmények táblázatást a következő oldalon.

2. Állítsa be a főzési/melegítési időt a **10min**, **1min** vagy **10s** gombbal.



3. Nyomja meg a ⏀ gombot.
Következmény : Bekapcsol a sütő világítása és forogni kezd a forgótányér.
(1) Elkezdődik a főzés és a főzés végén a sütő négyszer sípol.
(2) Az emlékeztető jelzés háromszor sípol (percenként egyszer).
(3) A kijelzőn újra megjelenik a pontos idő.

☛ Sose kapcsolja be üresen a mikrohullámú sütőt!

✉ A sütőt egy földelt hálózati aljzathoz kell csatlakoztatni. A forgótányér legyen a helyén a sütőben.

✉ Ha rövidebb ideig a maximális teljesítménnyel (900 W) akar melegíteni egy ételt, akkor a +30s gomb nyomogatásával is beállíthatja a főzési időt. A sütő azonnal bekapcsol.

Főzési teljesítmények táblázata

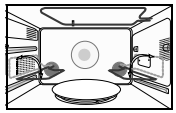
Ön a sütő alábbi teljesítményei közül választhat.

Teljesítmény	Mikrohullám	Grillezés (Felső fűtés)	Power grillezés (Felső + alsó fűtés)
NAGY	900 W		
KÖZÉPNAGY	600 W		
KÖZEPES	450 W		
KÖZÉPKICSI	300 W		
FELOLVASZTÁS (⁑)	180 W		
KICSI / MELEGEN TARTÁS	100 W		
GRILLEZÉS	–	900 W	1850 W
KOMBINÁLT I	300 W	900 W	1850 W
KOMBINÁLT II	450 W	900 W	1850 W
KOMBINÁLT III	600 W	900 W	1850 W

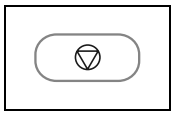
✉ Ha Ön nagyobb teljesítményt választ, akkor a főzési időt csökkenteni kell.
Ha Ön kisebb teljesítményt választ, akkor a főzési időt növelni kell.

A főzés megszakítása

Ön bármikor megszakíthatja a főzést, hogy ellenőrizze az ételt.



1. A főzés ideiglenes megszakításához:
Nyissa ki az ajtót.
Következmény : Leáll a főzés. A főzés folytatásához csukja be az ajtót és nyomja meg újra ◇ gombot..



1. A főzés végleges megszakításához:
Nyomja meg a ▽ gombot.
Következmény : Leáll a főzés. Ha törölni akarja főzési beállításokat, nyomja meg még egyszer a ▽ gombot.

☛ Bármilyen beállítást törölhet a főzés elindítása előtt a **TÖRLÉS** (▽) gomb megnyomásával.

A főzési idő módosítása főzés közben

Ön növelheti a főzési időt a +30s gomb nyomogatásával.

A **+30s** gomb minden megnyomására 30 másodperccel hosszabbodik a főzési idő.

✉ Nem módosítható a főzési idő az AUTOMATIKUS üzemmódoknál.

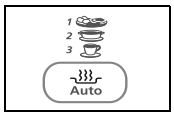
Automatikus melegítés

H

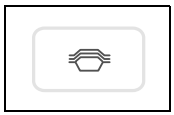
Az AUTOMATIKUS MELEGÍTÉS funkciónál a melegítési idő automatikusan beállítódik.

Ön az adag súlytartományát a megfelelő AUTOMATIKUS MELEGÍTÉS gomb nyomogatásával állíthatja be.

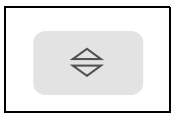
Tegye be az ételt a forgótányér közepére és csukja be az ajtót.



1. Nyomja meg a kívánt **AUTO**( ) gombot a szükséges számban.



2. Állítsa be a gombbal az adag nagyságát.



3. Növelje vagy csökkentse a melegítési időt, ha szükséges, a **TÖBB/KEVESEBB**( ) gomb megnyomásával.

4. Nyomja meg a gombot.
Következmény : Elkezdődik a melegítés. Amikor véget ér:
(1) A sütő négyet sípol.
(2) A vége jelzés háromszor sípol (percenként egyszer).
(3) A kijelzőn újra megjelenik a pontos idő.

✉ Csak mikrohullámhoz alkalmas edényeket használjon.

Az alábbi táblázat ismertet 3 AUTOMATIKUS MELEGÍTÉS programot, a mennyiségeket, a pihentetési időket és a megfelelő utasításokat.

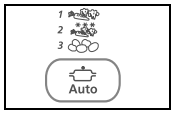
Ezek a programok csupán mikrohullámmal működnek.

Kód/ Szimbólum	Étel fajtája	Adag	Pihentetési idő	Utasítások
1	Készétel (hűtött)	300-350 g 400-450 g	3 perc	Rakja rá egy porcelántányérra és fedje le mikrohullámálló fóliával. Ez a program 3 komponensből (például hús mártással, zöldséggel és körettel, például burgonya, rizs vagy főtt tészta) álló ételekhez alkalmas.
2	Leves/ mártás (hűtött)	300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml	3 perc	Öntse be a levest vagy a mártást egy porcelán mélytányérba vagy kerámia edénybe. Fedje le a melegítés és a pihentetés közben. Keverje meg a pihentetés előtt és után.
3	Italok (szobahő mérsékletű kávé, tej, tea, víz)	150 ml (1 csésze) 300 ml (2 csésze) 450 ml (3 csésze) 600 ml (4 csésze)	1-2 perc	Öntse be a folyadékot porcelán csészékbe és melegítse lefedés nélkül. Ha 1 csészét melegít, akkor rakja középre, ha 2-őt akkor egymással szembe, ha 3-at vagy 4-et akkor körbe. A pihentetéshez hagyja benn a mikrohullámú sütőben. Keverje meg az italokat a pihentetés előtt és után. Vigyázzon, amikor kiveszi a csészéket (lásd a folyadékokra vonatkozó biztonsági utasításokat)!

Automatikus főzés

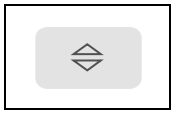
Az AUTOMATIKUS FŐZÉS funkciónál automatikusan beállítódik a főzési idő. Ön az adag nagyságát (vagy az adag súlytartományát) a megfelelő AUTOMATIKUS FŐZÉS gomb nyomogatásával állíthatja be.

Először is tegye be az ételt a forgótányér közepére. Azután csukja be az ajtót.



1. Nyomja meg a kívánt **AUTO**( ) gombot, ahányszor szükséges.

2. Válassza ki az adag nagyságát a gomb nyomogatásával.



3. Szükség esetén növelheti vagy csökkentheti a főzési időt a **TÖBB/KEVESEBB**( ) gomb nyomogatásával.

4. Nyomja meg a gombot.
Következmény : Elkezdődik a főzés. Amikor véget ér:
(1) A sütő négyet sípol.
(2) A végjelzés háromszor sípol (percenként egyszer).
(3) A kijelzőn újra megjelenik a pontos idő.

Csak mikrohullámhoz alkalmas edényeket használjon.

Az alábbi táblázat 3 AUTOMATIKUS FŐZÉS programot valamint a mennyiségeket, a pihentetési időket és a megfelelő utasításokat ismerteti.

E programok csak mikrohullámmal működnek.

Kód/ Szimbólum	Étel	Adag nagysága	Pihentetési idő	Utasítások
1	Zöldségek	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 perc	Mossa meg, tisztítsa meg, vágja apró kockákra a zöldséget, majd mérje meg a súlyát. Rakja be egy fedővel ellátott üvegtálba. Öntsön hozzá 30 ml (2 evőkanál) vizet, ha 200-250 g-ot főz, 45 ml-t (3 evőkanálnyit) ha 300-450 g-ot főz illetve 60 ml-t (4 evőkanálnyit) ha 500-550 g-ot főz. Keverje meg a főzés után. Nagyobb mennyiség főzése esetén keverje meg egyszer főzés közben is.
2	Mélyhűtött zöldség	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	4 perc	Mérje meg a mélyhűtött (-18°C) zöldség súlyát, és rakja be a megfelelő méretű Pyrex üvegtálba és fedje le. Ha 200-350 g-ot főz, öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanálnyi) vizet, ha 400-550 g-ot főz, akkor 30 ml (2 evőkanálnyi) vizet. Keverje meg a főzés után és a tálalás előtt. E program zöldborsóhoz, csemegekukoricához, brokkolihoz, karfiolhoz és vegyes zöldséghez, például zöldborsóhoz, sárgarépához és karfiolhoz használható.
3	Burgonya	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	3 perc	Tisztítsa meg, mossa meg, vágja apró kockákra a burgonyát, majd mérje meg a súlyát. Rakja be egy fedővel ellátott üvegtálba. Öntsön hozzá 45 ml (3 evőkanálnyi) vizet, ha 300-450 g-ot főz, illetve 60 ml (4 evőkanálnyi) vizet, ha 500-650 g-ot főz.

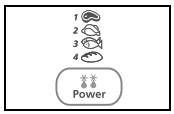
H

Automatikus felolvasztás

Az AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS funkcióval Ön húst, baromfit, halat és kenyeret/süteményt olvaszthat fel. A felolvasztási idő és teljesítmény automatikusan beállítódik. Önnek csak az étel fajtáját és az adag súlyát kell beállítania.

✉ Csak mikrohullámhoz használható edényeket használjon.

Tegye be a mélyhűtött ételt a forgótányér közepére és csukja be az ajtót.



1. Nyomja meg a **FELOLVASZTÁS** (Power, ⁑) gombot.
Nyomja meg a **FELOLVASZTÁS** (Power, ⁑) gombot egyszer vagy többször, a felolvasztandó étel kódszámának megfelelően. A részleteket lásd a következő oldalon lévő táblázatban.

2. Állítsa be az étel súlyát a **kg** és **g** gombbal.

3. Nyomja meg a ⏀ gombot.
Következmény :

- Elkezdődik a felolvasztás.
- A sütő sípol a felolvasztás félidejénél, hogy ne felejtse Ön el megfordítani az ételt.
- Nyomja meg a ⏀ gombot a felolvasztás befejezéséhez. Amikor az véget ér:
  (1) A sütő négyet sípol.
  (2) A végjelzés háromszor sípol (percenként egyet).
  (3) A kijelzőn újra megjelenik a pontos idő.

✉ Ön kézi vezérléssel is felolvaszthat ételeket. Ehhez állítsa be a mikrohullámú főzés/melegítés funkciót 180 W teljesítménnyel. A részleteket a "Főzés/melegítés szakasz ismerteti a 8. oldalon.

Automatikus felolvasztás beállításai

Az alábbi táblázat ismerteti a különböző AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS programokat, a mennyiségeket, a pihentetési időket és a vonatkozó utasításokat.

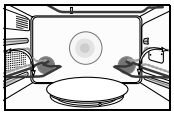
Távolítson el minden csomagolóanyagot a felolvasztás előtt! Tegye rá a húst, a baromfit vagy a halat egy porcelántányérra.

Kód	Étel	Adag	Pihentetési idő	Utasítások
1	Hús	200-2000 g	20-90 perc	Fedje le a hús széleit alumínium fóliával. Fordítsa meg a húst, amikor sípol a sütő. Ez a program marhához, birkához, sertéshez, hússzeletekhez, pörkölthöz és fasírthoz használható.
2	Baromfi	200-2000 g	20-90 perc	Borítsa be a láb és a szárny végeit alumínium fóliával. Fordítsa meg a baromfit, amikor sípol a sütő. Ez a program akár egész csirkéhez, akár csirkedarabokhoz használható.
3	Hal	200-2000 g	20-80 perc	Borítsa be a hal farkát alumínium fóliával. Fordítsa meg a halat, amikor sípol a sütő. Ez a program akár egész halhoz, akár halszeletekhez használható.
4	Kenyér/ Sütemény	125-1000 g	10-60 perc	Rakja rá a kenyeret egy konyhapapírra, és fordítsa meg, amikor sípol a sütő. Rakja rá a süteményt egy porcelántányérra, és fordítsa meg, ha lehet, amikor sípol a sütő. (Az ajtó kinyitásakor leáll a sütő). Ez a program használható mindenféle kenyérhez, legyen az szeletelt vagy egész, valamint zsömlékhez és bagettekhez. A zsömléket rendezze el egy körbe. E program használható mindenféle kelt-tésztához, kétszersülthöz, sajtos süteményhez és felfújthoz. Nem használható viszont cukrászsüteményhez, gyümölcstortához és krémtortához, valamint csokoládé bevonatú süteményhez.

Az alsó fűtőelem helyzetének beállítása

A fűtőelemre a Power grillezésnél van szükség. A fűtőelem az alábbi két helyzetbe állítható:

- ***Vízszintes helyzetbe a power grillezéshez vagy a mikrohullám + Power grill és kombinált üzemmódhoz.***
- ***Függőleges helyzetbe a mikrohullámú főzéshez, a grillezéshez valamint a mikrohullám + grillezés kombinált üzemmódhoz (csak felső fűtőelemmel).***



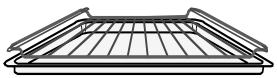
Ha Ön ételt rak a fűtésbe és a POWER GRILL vagy a POWER KOMBI üzemmódot választja, akkor az alsó fűtőelem automatikusan vízszintes helyzetbe áll.

☛ Ha Ön újra fel akarja melegíteni a fűtőelemet, akkor hagyja először kihűlni (minimum 10 perc).

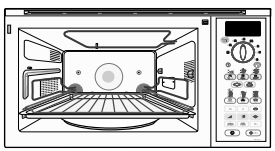
Tartozékok elhelyezése

Ha Ön egyszerre akarja használni az állványt és a fém tepsit, akkor ne a sütő ugyanazon részébe helyezze el őket!

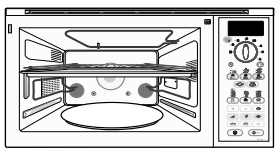
Például: Ha a fém tepsit az alsó részbe rakja be, akkor ne rakja ugyanoda az állványt.



(X)



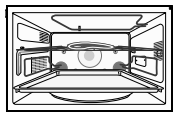
(X)



(X)

Tartozékok kiválasztása

Csak mikrohullámhoz alkalmas edényeket használjon; ne használjon műanyag edényeket, papírpoharakat, papírszalvétákat stb.



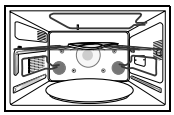
Ha Ön a kombinált üzemmódban (grillezés és mikrohullám) akarja működtetni a sütőt, akkor csak olyan edényt használjon, amely mikrohullámhoz és villanysütőhöz is alkalmas. A fémedények vagy fémeszközök tönkretehetik a sütőt.

✉ Az alkalmas edényeket és eszközöket a Főzési útmutató ismerteti a 21. oldalon.

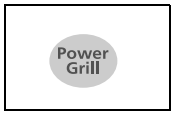
H

Felső grillezés

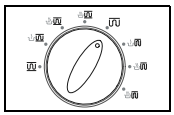
A FELSŐ GRILLEZÉSSEL Ön gyorsan megsütheti és megbarníthatja az ételt, mikrohullám nélkül. E célra egy grill-állványt (fémállványt) mellékeltünk a mikrohullámú sütőhöz.



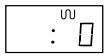
1. Nyissa ki az ajtót és rakja be az ételt a fémállványra.



2. Nyomja meg a **POWER GRILL** gombot.



3. Válassza a **GRILLEZÉS**( ) módot a **GRILLEZÉS** forgógombbal.
Következmény : A kijelzőn megjelenik:



4. Állítsa be a sütési időt a **10min**, **1min** és **10s** gombok nyomogatásával.
(A maximális grillezési idő 60 perc).
Következmény : Megjelenik a következő kijelzés:

5. Nyomja meg a ◇ gombot.
Következmény : Elkezdődik a grillezés. Amikor véget ér:
(1) A sütő négyet sípol.
(2) A vég jelzés háromszor sípol (percenként egyet).
(3) A kijelzőn újra megjelenik a pontos idő.

☛ Használjon mindig konyhakesztyűt amikor a sütőből kiveszi az edényt, mert az nagyon forró lehet.

☛ Nem baj, ha grillezés közben ki- majd bekapcsol a fűtés. A sütő így védekezik a túlmelegedés ellen.

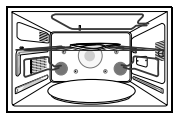
✉ 5 mp elteltével Ön használhatja a **+30s** gombot az idő növelésére.

Power grillezés

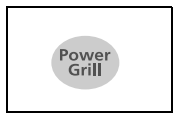
A POWER GRILLEZÉSSEL nagyon gyorsan megsütheti és megbarníthatja az ételt, mikrohullám használata nélkül. E célra egy grill állványt (fémállványt) mellékeltünk a mikrohullámú sütőhöz.

✉ Ha Ön a POWER GRILLT választja, akkor a két alsó fűtőelem automatikusan a vízszintes helyzetbe áll.

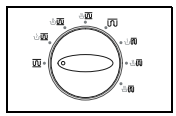
✉ Az alsó fűtőelem függőleges helyzetbe megy 5 mp-el a sütés vége előtt.



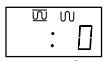
1. Nyissa ki az ajtót és rakja be az ételt a fémállványra.



2. Nyomja meg a **POWER GRILL** gombot.



3. Válassza a **POWER GRILL**( ) módot a **GRILLEZÉS** üzemmód forgógombbal.
Következmény : A kijelzőn megjelenik:



4. Állítsa be a sütési időt a **10min**, **1min** és **10s** gombok nyomogatásával.
(A maximális grillezési idő 60 perc).
Következmény : Megjelenik a következő kijelzés:

5. Nyomja meg a ◇ gombot.
Következmény : Elkezdődik a grillezés. Amikor véget ér:
(1) A sütő négyet sípol.
(2) A végjelzés háromszor sípol (percenként egyet).
(3) A kijelzőn újra megjelenik a pontos idő.

☛ Használjon mindig konyhakesztyűt amikor a sütőből kiveszi az edényt, mert az nagyon forró lehet.

✉ 5 mp elteltével Ön használhatja a **+30s** gombot az idő növelésére.

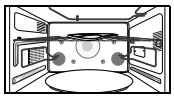
Mikrohullám és felső grillezés kombinálása

Ez az üzemmód kombinálja a grilltől jövő hősugárzást a mikrohullámú sütés gyorsaságával. Csak akkor működik, ha csukva van az ajtó. A forgótányér folyamatosan forog.

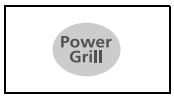
A felső grill három kombinált üzemmód használható ennél a sütőnél: 600 W + felső grillezés, 400 W + felső grillezés és 300 W + felső grillezés.

☛ Használjon mindig mikrohullámhoz és villanysütőhöz alkalmas edényt! Az üveg, a kerámia vagy a porcelánedények ideálisak e célra.

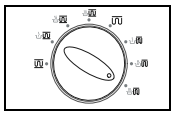
☛ Használjon mindig edényfogó kesztyűt, amikor megfogja a sütőben lévő edényt, mert az edény nagyon forró lehet.



1. Tegye rá az ételt az állványra és rakja be az állványt a felső vagy az alsó állásba. Csukja be az ajtót.



2. Nyomja meg a **POWER GRILL** gombot.



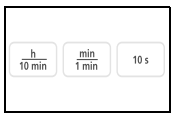
3. Válassza a **MIKROHULLÁM + GRILLEZÉS KOMBINÁLÁSA**(, ,) üzemmódot a **GRILLEZÉS** forgógombbal.
Következmény : A kijelzőn megjelenik:

Grille + MWO (300W)

Grille + MWO (450W)

Grille + MWO (600W)

Megjegyzés: A grillezés hőmérséklete nem állítható be.



4. Állítsa be a sütési időt a **10min**, **1min** és **10s** gombok nyomogatásával.
A maximális sütési idő 60 perc.

5. Nyomja meg a ◇ gombot.
Következmény : Elkezdődik a kombinált sütés. Amikor véget ér:
(1) A sütő négyet sípol.
(2) A végjelzés háromszor sípol (percenként egyet).
(3) A kijelzőn újra megjelenik a pontos idő.

✉ 5 mp múlva már használható a **+30s** gomb a sütési idő hosszabbítására.

☛ Használjon mindig edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi a sütőből az edényt, mert az nagyon forró lehet.

Mikrohullám és Power grillezés kombinálása

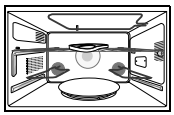
H

Ez a sütési mód kombinálja a grilltől jövő hősugárzást a mikrohullámú sütés gyorsaságával. Csak akkor működik, ha csukva van az ajtó és forog a forgótányér.

A felső és az alsó fűtésnek köszönhetően az étel felül és alul is megbarnul. Önnek nem kell megfordítania az ételt. Tegye az ételt a felső állásba rakott állványra. A POWER GRILLEZÉSSEL három kombinált üzemmód használható ennél a sütőnél:
600 W + POWER GRILL, 450 W + POWER GRILL és 300 W + POWER GRILL.

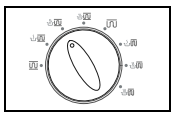
☛ Használjon mindig mikrohullámhoz és villanysütőhöz is alkalmas edényt! Az üveg, a kerámia-illetve a porcelánedény ideális e célra.

☛ Használjon mindig edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi a sütőből az edényt, mert az nagyon forró lehet.



1. Tegye be az ételt a felső állásba állított állványra. Csukja be az ajtót.

2. Nyomja meg a **POWER GRILL** gombot.



3. Válassza ki a **MIKROHULLÁM + POWER GRILL KOMBINÁLÁSA** (, ,) üzemmódot a **GRILLEZÉS** forgógombbal.
Következmény : Megjelenik a következő kijelzés:

Power Grille + MWO (300W)

Power Grille+ MWO (450W)

Power Grille + MWO (600W)

Megjegyzés: A grillezés hőmérséklete nem állítható be.

4. Állítsa be a sütési időt a **10min**, **1min** és **10s** gombok nyomogatásával.
A maximális sütési idő 60 perc.

5. Nyomja meg a ◇ gombot.
Következmény : Elkezdődik a kombinált sütés. Amikor véget ér:
(1) A sütő négyet sípol.
(2) A végjelzés háromszor sípol (percenként egyet).
(3) A kijelzőn újra megjelenik a pontos idő.

✉ 5 mp múlva már használható a **+30s** gomb az idő növelésére.

☛ Használjon mindig edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi a sütőből az edényt, mert az nagyon forró lehet.

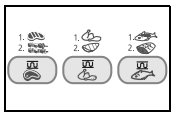
Power grill automatikus sütés

A Power grill automatikus sütés üzemmód beállítja a sütési időt. Önnek csak az adag nagyságát kell beállítania a megfelelő POWER GRILL AUTOMATIKUS SÜTÉS gomb nyomogatásával.

☛ Használjon mindig mikrohullámhoz és villanysütőhöz is alkalmas edényt. Erre a célra kitűnő az üveg-, a kerámia- illetve a porcelánedényt.

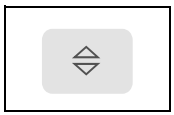
☛ Használjon mindig edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi a sütőből az edényt, mert az nagyon forró lehet.

Rakja be az ételt a felső állásba állított állványra. Csukja be az ajtót.



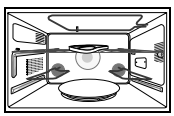
1. Nyomja meg a **POWER GRILL AUTOMATIKUS SÜTÉS** gombot egyszer vagy többször, az étel fajtája számának megfelelően.
A további részleteket lásd a táblázatban.
A szám megjelenik a kijelzőn.

2. Állítsa be az adag nagyságát a gomb nyomogatásával.



3. Növelje vagy csökkentse a sütési időt, ha szükséges a **TÖBB/KEVESEBB**( ) gombbal.

4. Nyomja meg a gombot.
Következmény : Elkezdődik a kombinált sütés. Amikor véget ér:
(1) A sütő négyet sípol.
(2) A végjelzés háromszor sípol (percenként egyet).
(3) A kijelzőn újra megjelenik a pontos idő.



5. Az alsó fűtőelem automatikusan a vízszintes helyzetbe áll.

✉ Csak mikrohullámhoz alkalmas edényeket használjon.

Az alábbi táblázat a sült húshoz, sült csirkéhez és a sült halhoz használható különböző POWER GRILL AUTOMATIKUS programokat ismerteti, valamint a hozzájuk tartozó mennyiségeket, pihentetési időket és a megfelelő utasításokat. A sült hús program csak a POWER GRILLEZÉSSEL működik. Az alábbi programok a mikrohullám és a POWER GRILL kombinációjával működnek.

Szimbólum	Kódszám	Étel	Adag nagysága	Pihentetési idő	Utasítások
	1	Sült hús	350-400 g (2 db) 450-500 g (2-3 db)	–	Kenje be olajjal a marhaszeletet vagy a bárányszeletet és fűszerezze meg. Rakja őket egymás mellé a négyszögletes állvány közepére. Rakja be az állványt a felső állásba, a fém tepsit pedig az alsó állásba.
	2	Kebab nyársak/ saslik nyársak	400 g (2-4 nyárs) 600 g (4-6 nyárs)	1-2 perc	Készítsen friss húskockákat sertésből, marhából vagy birkából, húzza fel őket a nyársra, közéjük zöldségdarabokat rakva, és fűszerezze meg őket. (Ne pácolja borban a húst). A kész kebab nyársakat rakja egymás mellé az állványra. Rakja be az állványt a felső állásba, a fém tepsit pedig az alsó állásba.
	1	Csirkedarabok	200-300 g (1 db) 400-500 g (2 db) 600-700 g (3 db)	2 perc	Kenje be olajjal a csirkedarabokat és fűszerezze borssal, sóval és paprikával. Rendezze el őket körben az állványon, a bőrös oldalukkal felfelé. Rakja be az állványt a felső állásba, a fém tepsit pedig az alsóba.
	2	Csirkemell	300 g (1-2 db) 400 g (2 db) 500 g (2-3 db)	–	Pácolja a csirkemellet. Rendezze el a melleket körben az állványon. Rakja be az állványt a felső állásba, a fém tepsit az alsóba. Ez a program filézett csirkemellhez vagy filézett pulykamellhez használható.

Power grill automatikus sütés (folytatás)

Szimbólum	Kódszám	Étel	Adag nagysága	Pihentetési idő	Utasítások
	1	Sült hal	300 g (1 db) 600 g (2 db)	3-4 perc	Kenje be az egész halak bőrét olajjal és sózza meg. Ízesítse és fűszerezze a hal belsejét. Ha egy halat süt, rakja azt az állvány közepére, ha kettőt, egymás mellé úgy, hogy az egyiknek a farka a másik feje mellé kerüljön. Rakja be az állványt a felső állásba, a fém tepsit az alsóba. Ez a program egész halakhoz, például pisztránghoz, pontyhoz, vagy aranymakra halhoz használható.
	2	Filézett halszeletek	200-300 g (1 db) 400-500 g (2 db)	3-4 perc	Rakja egymás mellé a halszeleteket az állvány közepére. Rakja be az állványt a felső állásba, a fém tepsit az alsóba. Ez a program például lazac-, sárga tőkehal- vagy rózsahal-szeletekhez használható.

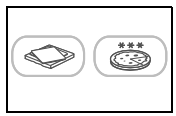
Power grill automatikus melegítés

A POWER GRILL AUTOMATIKUS melegítésnél automatikusan beállítódik a sütési idő. Az adag nagyságát Ön a megfelelő POWER GRILL ES AUTOMATIKUS MELEGÍTÉS gomb nyomogatásával állíthatja be.

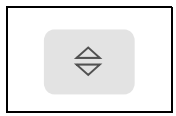
✉ Mindig mikrohullámhoz és villanysütőhöz alkalmas edényt használjon. E célra kiváló az üveg-, a kerámia- illetve a porcelánedény.

✉ Használjon mindig edényfogó kesztyűt, amikor a sütőből kiveszi az edényt, mert az nagyon forró lehet.

Tegye az ételt az állványra, az állványt pedig rakja be a felső állásba. Csukja be az ajtót.

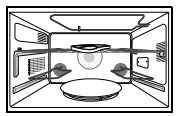


1. Nyomja meg a **POWER GRILL AUTOMATIKUS MELEGÍTÉS** gombot és válassza ki az adag nagyságát e gomb nyomogatásával.



2. Ha szükséges, növelje vagy csökkentse a sütési időt a **TÖBB/KEVESEBB**(⟐) gomb nyomogatásával.

3. Nyomja meg a ⟐ gombot.
Következmény : Elkezdődik a kombinált sütés. Amikor véget ér:
(1) A sütő négyet sípol.
(2) A végjelzés háromszor sípol (percenként egyet).
(3) A kijelzőn újra megjelenik a pontos idő.



4. Az alsó fűtőelem automatikusan a vízszintes helyzetbe áll.

✉ Csak mikrohullámhoz alkalmas edényeket használjon.

Power grill automatikus melegítés(folytatás)

Az alábbi táblázat a hawai melegszendvicshez és a mélyhűtött pizzához használható POWER GRILL AUTOMATIKUS programokat, mennyiségeket, pihentetési időket és főzési utasításokat tartalmazza.

E programok a mikrohullám és a power grill kombinációjával működnek.

Szimbólum	Étel	Adag nagysága	Pihentetési idő	Utasítások
	Hawai melegszendvics	250-300 g (2 db) 500-550 g (4 db)	1-2 perc	Vegyen 2 vagy 4 szelet pirítóst, és rakjon mindegyikükre sonka, ananász és sajt szeletet. Rakja egymás mellé az előkészített melegszendvicseket a négyszögletes állványra és rakja be az állványt a felső állásba.
	Mélyhűtött pizza	300 g 400 g 500 g	–	Rakja be a mélyhűtött pizzát a négyszögletes állványra és azt rakja be a felső állásba.

Szagtalanítás

Ez a funkció erős szagú ételek elkészítése után vagy akkor használandó, ha füst képződött a sütő belsejében.

Először is tisztítsa meg a sütő belsejét.

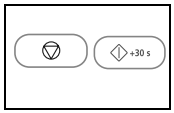
Nyomja meg a **SZAGTALANÍTÁS**( ) gombot a tisztítás befejezése után. A sütő négyet fog sípolni.

- A szagtalanítási idő gyárilag 5 percre van beállítva. Ez 30 másodperccel növekszik a **+30s** gomb nyomogatásával.
- A maximális szagtalanítási idő 15 perc.

H

Sípjelzés kikapcsolása

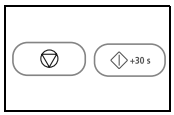
Ön bármikor kikapcsolhatja a sípjelzést.



1. Nyomja meg egyszerre a ▽ és a ◇ gombot.
Következmény :

- Megjelenik a következő kijelzés:

- Ettől kezdve nem sípol a sütő.



2. A sípjelzés visszaállításához nyomja meg újra egyszerre a ▽ és a ◇ gombot.
Következmény :

- Megjelenik a következő kijelzés:

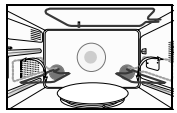
- A sütő újra sípolva üzemel.

Tisztítás megkönnyítése gomb

Ez a tisztításhoz kényelmes helyzetbe forgatja az alsó fűtőelemeket.

☛ **Csak akkor működik, ha nyitva van az ajtó.**

1. Nyomja meg a **TISZTÍTÁS MEGKÖNNYÍTÉSE** gombot.
Az alsó fűtőelemek vízszintes helyzetbe állnak.

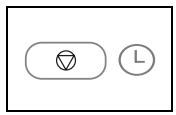


2. A tisztítás után:
Nyomja meg a **TISZTÍTÁS MEGKÖNNYÍTÉSE** gombot vagy a ▽ gombot.

Biztonsági reteszelés

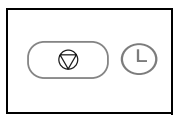
A mikrohullámú sütőnek egy speciális gyerekvédelmi programja van, mellyel "reteszelhető" a sütő, hogy ne működtethessék azt a gyerekek.

A sütő bármikor reteszelhető.



1. Nyomja meg egyszerre a ▽ az ◷ gombot.
Következmény:
Következmény :

- A sütő reteszelődik (semmilyen funkció sem állítható be).
- A kijelzőn egy "L" (Locked) jelenik meg:



2. A reteszelés feloldásához nyomja meg újra egyszerre a ▽ és az ◷ gombot.
Következmény : A sütő újra normálisan használható.

Használható edények

A mikrohullámú sütőben csak akkor fő meg az étel, ha a mikrohullámok át tudnak hatolni az ételt tartalmazó edény falán, tehát az edény nem veri vissza vagy nyeli el őket.

Ezért gondosan kell megválasztani az edényeket. Ha az edényen jelezték, hogy mikrohullámú sütőhöz használható, akkor biztosan megfelelő.

Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edényfajtákat, és közli, hogy azok miként használhatók a mikrohullámú sütőben.

Edény	Mikrohullám-alkalmasság	Megjegyzés
Alumíniumfólia	✓ ✗	Kis mennyiségben használható a túlsülés elleni védelemhez. Szikrázás jöhet létre, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy ha túl sokat használnak belőle.
Pirítótányér	✓	Ne melegítse elő 8 percnél tovább.
Porcelán- és cserépedény	✓	A porcelán, a cserép, a mázas porcelán általában használható, ha nincs fémcsíkkal díszítve.
Eldobható poliészter karton	✓	Egyes mélyhűtött ételeket ilyen edényekbe csomagolnak.
Gyorsétel csomagolások ?		
• Polisztirén csészék és dobozok	✓	Használható az étel melegítéséhez. Túlmelegítés esetén a polisztirén megolvadhat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	✗	Meggyulladhat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	✗	Szikrázást okozhat.
Üvegáru		
• Jénai edény	✓	Használható, ha nincs fémcsíkkal díszítve.
• Finom üvegáru	✓	Használható étel vagy folyadékok melegítéséhez. A vékony üveg megrepedhet, eltörhet, ha túl gyorsan felmelegszik.
• Üvegkancsók	✓	Le kell venni a fedelet. Csak melegítéshez használhatók.
Fém		
• Edények	✗	Szikrázást vagy tüzet okozhatnak.
• Mélyhűtő zacskót lezáró drót	✗	Szikrázást vagy tüzet okoz.
Papír		
• Tálcák, csészék, szalvéták	✓	Rövid főzéshez és melegítéshez, valamint a felesleges nedvesség elnyeléséhez.
• Újrahasznosított papír	✗	Szikrázást okozhat.
Műanyag		
• Dobozok	✓	Különösen, ha hőálló anyagból készültek. A többi műanyag deformálódhat vagy elszíneződhet magas hőmérsékleten. Ne használjon melamin műanyagot!
• Takaró fólia	✓	A nedvesség visszatartásához használható. Ne érjen a fólia az ételhez! Legyen óvatos a fólia eltávolításakor, mert forró gőz léphet ki
• Mélyhűtő zacskók	✓ ✗	Csak ha forrás-állóak vagy mikrohullám-állóak. Ne záródjanak hermetikusan. Szükség esetén lyukassza ki őket egy villával!
Viaszolt vagy zsírpapír	✓	Használhatók a nedvesség visszatartására és a fröcskölés megelőzésére.

✓ :ajánlott

✓✗:feltételesen használható

✗ :nem használható

H

MIKROHULLÁM

A mikrohullám egy olyan energia, ami behatol az ételbe, és felmelegíti annak víz-, zsír- és cukortartalmát.
A mikrohullám hatására az étel molekulái gyorsabban kezdenek mozogni. A gyors mozgás súrlódást okoz, és ennek hatására felmelegszik az étel.

FŐZÉS

A mikrohullámhoz használható edények:
Az edényeknek olyanoknak kell lenniük, hogy a mikrohullám teljesen áthaladhasson rajtuk. A mikrohullám visszaverődik a fémeken, például a rozsdamentes acélon, az alumíniumon és a rézen, de áthatol a kerámián, az üvegen, a porcelánon és a műanyagon, valamint a papíron és a fán. Ezért a mikrohullámú sütőben sosem szabad fémedényt használni.

A mikrohullámhoz alkalmas ételek:
Sokféle étel alkalmas a mikrohullámú főzéshez, például friss vagy mélyhűtött zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, bab, hal, hús. Mártások, tejsodó, levesek, pudingok, lekvárok szintén elkészíthetők a mikrohullámú sütőben. Általában elmondható, hogy a mikrohullám ideálisan alkalmas minden olyan ételhez, amely elkészíthető lenne egy hagyományos főzőlapon. Olvasztható vele vaj vagy csokoládé is például (lásd a Különleges tippek című fejezetet).

Lefedés főzés közben
Az étel lefedése főzés közben nagyon fontos, mert az elpárolgott víz gőz formájában felszáll, és elősegíti a főzési folyamatot. Az étel különböző módokon fedhető le:
például egy kerámia-tányérral, egy műanyagfedéllel vagy egy mikrohullámú fóliával.

Pihentetési idők
A főzés után a pihentetési idő nagyon fontos, hogy egyenletes hőmérséklet alakuljon ki az ételben.

Főzési útmutató mélyhűtött zöldségekhez

Használjon egy fedővel ellátott pirex üvegedényt. Főzze a zöldsége lefedve a táblázatban megadott legrövidebb ideig. Utána kóstolja meg, és ha szükséges, főzze még tovább.
Keverje meg kétszer a főzés közben és egyszer a főzés után. A főzés után sózza meg, fűszerezze vagy tegyen hozzá vajat. A pihentetés közben fedje le.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő	Utasítások
Spenót	150 g	600 W	5-6	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Brokkoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Öntsön hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Borsó	300 g	600 W	7-8	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Zöldbab	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Öntsön hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (sárgarépa/ borsó/ kukorica)	300 g	600 W	7-8	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (kínai)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.

Főzési útmutató rizshez és főtt tésztához

Rizs: Használjon egy fedővel ellátott nagy pirex üvegedényt - a rizs dupla térfogatúra duzzad főzés közben. Főzze lefedve. A főzési idő letelte után keverje meg a pihentetés előtt és sózza meg vagy fűszerezze és tegyen hozzá vajat.
Megjegyzés: Előfordulhat, hogy a rizs nem szívja föl az összes vizet a főzés végére.

Főtt tészta: Használjon egy nagy pirex üvegedényt. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipet sót és keverje meg jól. Főzze lefedés nélkül. Keverje meg néha a főzés közben és a főzés után. Pihentetés közben fedje le és azután öntse le róla a vizet.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő	Utasítások
Fehér rizs (előfőzött)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Öntsön hozzá 500 ml vizet. Öntsön hozzá 750 ml vizet.
Barnarizs (előfőzött)	250 g 375 g	900 W	21-22 22-23	5	Öntsön hozzá 500 ml vizet. Öntsön hozzá 750 ml vizet.
Vegyes rizs (rizs + vadrizs)	250 g	900 W	16-17	5	Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes gabona (rizs + gabona)	250 g	900 W	17-18	5	Öntsön hozzá 400 ml hideg vizet.
Főtt tészta	250 g	900 W	10-11	5	Öntsön hozzá 1000 ml forró vizet.

Főzési útmutató (folytatás)

Főzési útmutató friss zöldséghez

Használjon egy fedővel ellátott pirex üvegedényt. Öntsön hozzá 30-45 ml hideg vizet (2-3 evőkanálnyit) minden 250 g-hoz, hacsak ettől eltérő vízmennyiséget nem ír elő a táblázat. Főzze lefedve a táblázatban megadott legkisebb ideig. Kóstolja meg, és ha szükséges, főzze tovább. Keverje meg egyszer a főzés közben és egyszer a főzés után. A főzés után sózza meg, ízesítse vagy adjon hozzá vajat. Fedje le a 3 perc pihentetés alatt.

Tanács: A friss zöldséget vágja egyenletes kockákra. Minél apróbbra vágja őket, annál gyorsabban főnek meg.

Az összes friss zöldséget a maximális mikrohullámú teljesítménnyel (900 W) kell főzni.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő	Utasítások
Brokkoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Egyenlő méretű darabokat válogasson ki. A száruk mutasson középre.
Kelbimbó	250 g	6-6½	3	Öntsön hozzá 60-75 ml (5-6 evőkanálnyi) vizet.
Sárgarépa	250 g	4½-5	3	Vágja fel egyenletes vastagságú szeletekre.
Karfiol	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Egyforma méretű darabokat válogasson ki. A nagy darabokat vágja ketté. A szárak középre mutassanak.
Tök	250 g	4-4½	3	Vágja a tököt szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) vizet vagy egy kiskanál vajat. Addig főzze, hogy éppen megpuhuljon.
Padlizsán	250 g	3½-4	3	Vágja a padlizsánt kis szeletekre és fröcskölje be 1 evőkanál citromlével.
Póréhagyma	250 g	4-4½	3	Vágja vékony szeletekre a póréhagymát.
Gomba	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Az apró gombát egészben, a nagyokat szeletelve készítse el. Ne adjon hozzá vizet. Fröcskölje be citromlével. Ízesítse sóval és borssal. Tálalás előtt öntse le a levet.
Hagyma	250 g	5-5½	3	A hagymát vágja fel szeletekre vagy vágja ketté. Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) vizet.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő	Utasítások
Paprika	250 g	4½-5	3	Vágja a paprikát vékony szeletekre
Burgonya	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Mérje meg a megtisztított burgonya súlyát és vágja őket egyforma nagyságú negyedekre.
Fehérrépa	250 g	5½-6	3	Vágja fel a fehérrépát apró kockákra.

H

FELMELEGÍTÉS

A mikrohullámú sütővel sokkal gyorsabban felmelegíthető egy étel, mint egy hagyományos főzőlapon.
A teljesítményt és a melegítési időt az alábbi táblázat szerint célszerű beállítani. A táblázat elkészítésénél feltételeztük, hogy a folyadékok szobahőmérsékletűek (18...20°C), vagy hogy egy hűtőszekrényből vették éppen ki őket (5...7°C).

Elrendezés és lefedés
Ne melegítsen túl nagy darabokat, például egy kötözött sonkát - ezek túlsülnek és kiszáradnak a szélükön, mielőtt a közepük felforrósodik. Kis darabok melegítése sokkal célszerűbb.

Teljesítmény és megkeverés
Egyes ételek 900 W teljesítménnyel melegíthetők, mások csak 600 W, 450 W vagy 300 W-val.
Nézze meg a táblázatban megadott értékeket, miheztartás végett.
A kényes, a nagy darab vagy a gyorsan felmelegedő ételeket ajánlatos kisebb teljesítménnyel melegíteni.
Keverje meg vagy fordítsa meg az ételt a melegítés közben. Ha lehet, keverje meg tálalás előtt is.
Legyen nagyon óvatos folyadékok és bébiételek melegítésénél. A hirtelen felforrás és az ezzel járó leforrázás veszélye miatt keverje meg őket a melegítés előtt, közben és után. Pihentetés közben hagyja őket a mikrohullámú sütőben.
Ajánlatos egy műanyag kanalat vagy egy üvegrudat berakni a melegítendő folyadékba. Ne melegítse túl (és ezáltal forralja) az ételt.
Célszerű rövidebb melegítési időt választani, és szükség esetén meghosszabbítani.

Melegítési és pihentetési idők
Egy étel első ízben történő melegítésénél ajánlatos följegyezni a melegítési időt - a későbbi felhasználáshoz.
Ügyeljen arra, hogy a felmelegített étel mindenütt tűzforró legyen.
Hagyja az ételt állni egy rövid ideig a melegítés után - hogy egyenletessé váljék a hőmérséklet. Az ajánlott pihentetési idő 2-4 perc, hacsak nincs más megadva a táblázatban.
Legyen nagyon óvatos folyadékok és bébiétel melegítésénél. Olvassa el a biztonsági előírásokról szóló fejezetet is.

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

Hagyjon mindig legalább 20 mp pihentetési időt a sütő kikapcsolásától számítva. Ha szükséges, keverje meg melegítés közben és MINDIG keverje meg melegítés után! A hirtelen felforrás és a leforrázás megelőzése érdekében rakjon be egy kanalat vagy egy üvegrudat a melegítendő folyadékba, és keverje meg a melegítés előtt, közben és után.

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

BÉBIÉTEL:
Rakja be a bébiételt egy mély kerámiatányérba. Fedje le egy műanyag fedővel. Keverje meg jól a melegítés után. Pihentesse 2 vagy 3 percet a felszolgálás előtt. Keverje meg még egyszer és ellenőrizze a hőmérsékletét. Ajánlott tálalási hőmérséklet 30-40°C között.

BÉBITEJ:
Öntse be a tejet egy sterilizált üvegedénybe. Melegítse fedő nélkül. Sose melegítse fedővel, mert túlhevülés esetén a palack felrobbanhat. Rázza össze jól a pihentetési idő előtt és még egyszer a felszolgálás előtt! Ellenőrizze mindig gondosan a bébitej vagy a bébiétel hőmérsékletét, mielőtt odaadja a babának. Az ajánlott tálalási hőmérséklet: kb. 37°C.

MEGJEGYZÉS:

- A bébiételt gondosan ellenőrizni kell tálalás előtt, nehogy megégesse a babát.
- Az alábbi táblázatban szereplő teljesítmény és melegítési idő csak irányértéknek tekintendő.

Főzési útmutató (folytatás)

Folyadékok és ételek melegítése

Az alábbi teljesítmények és melegítési idők csak irányértéknek tekintendők.

Étel	Adag	Teljes-ítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Utasítások
Italok (kávé, tea és víz, szobahőmér-sékletű)	150 ml (1 csésze) 300 ml (2 csésze) 450 ml (3 csésze) 600 ml (4 csésze)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Öntse be porcelán csészékbe és melegítse lefedés nélkül: 1 csészét középen, 2-őt egymással szemben, 3-at körben elrendezve. Hagyja a sütőben a pihentetés alatt, és keverje meg jól.
Leves (hűtött)	350 g 450 g	900 W	3-3½ 3½-4	2-3	Öntse be egy mély kerámiatálba. Fedje le egy műanyag fedővel. Keverje meg jól a melegítés után. Keverje meg még egyszer tálalás előtt.
Pörkölt (hűtött)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Rakja a pörköltet egy kerámia mélytányérba. Fedje le egy műanyag fedővel. Keverje meg néha a melegítés közben és a pihentetés és a tálalás előtt.
Főtt tészta mártással (hűtött)	350 g	600 W	3½-4½	3	Rakja egy tányérra a tésztát (pl. spagettit vagy galuskát).. Fedje le mikrohullámálló fóliával. Keverje meg a tálalás előtt.
Töltött főtt tészta mártással (hűtött)	350 g	600 W	4-5	3	Rakja be a töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) egy mélytányérba. Fedje le egy műanyag fedővel. Keverje meg néha melegítés közben és a pihentetés és a tálalás előtt.
Egytálétel (hűtött)	350 g 450 g	600 W	4½-5½ 5½-6½	3	Rakja be egy kerámia edénybe a hűtött egytálételt és fedje le mikrohullámálló fóliával.

Bébiétel és bébitej melegítése

Az alábbi táblázatban szereplő teljesítmények és melegítési idők csak iránymutatóként értendők.

Étel	Adag	Teljesít-mény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Utasítások
Bébiétel (zöldség + hús)	190 g	600 W	30 mp	2-3	Rakja be egy mély tányérba. Melegítse fedő nélkül. Keverje meg a melegítés után. Pihentesse 2-3 percet. Tálalás előtt keverje meg jól és ellenőrizze a hőmérsékletét.
Bébi zabkása (gabona + tej + gyümölcs)	190 g	600 W	20 mp	2-3	Rakja be egy mély tányérba. Melegítse fedő nélkül. Keverje meg a melegítés után. Pihentesse 2-3 percet. Tálalás előtt keverje meg jól és ellenőrizze a hőmérsékletét.
Bébitej	100 ml 200 ml	300 W	30-40 mp 1 perc- 1 perc 10 mp	2-3	Keverje meg vagy rázza fel jól és öntse be egy sterilizált üvegpalackba. Melegítse fedetlenül. Rázza fel jól és pihentesse legalább 3 percet. Felszolgálás előtt rázza fel jól és ellenőrizze a hőmérsékletét.

H

FELOLVASZTÁS

A mikrohullám kiválóan alkalmas mélyhűtött étel felolvasztására. A mikrohullám gyorsan és kíméletesen olvasztja fel a mélyhűtött ételt. Ez nagy előny váratlan vendégek érkezése esetén.

A mélyhűtött baromfit alaposan fel kell olvasztani a főzés előtt. Távolítson el róla minden fémdarabot és vegye ki a csomagolásból, hogy a felolvasztáskor keletkező víz eltávozzon.

Rakja be a mélyhűtött ételt egy tálba, fedő nélkül. A félidőnél fordítsa meg, öntse le az esetleges folyadékot és amint lehet, vegye el az aprólékot.
Ellenőrizze néha az ételt, hogy ne melegedjék fel.
Ha a mélyhűtött étel vékonyabb és keskenyebb részei melegedni kezdenek, burkolja be őket egy kis darab alumíniumfóliába.

Ha a baromfi melegedni kezd a külső felületén, szakítsa meg a felolvasztást és tartson 20 perc szünetet, mielőtt folytatja.
A felolvasztás befejezéséhez pihentesse a halat, a húst és a baromfit. A teljes felolvasztáshoz szükséges pihentetési idő a felolvasztott mennyiségtől függ. Részleteket az alábbi táblázat tartalmaz.

Tanács: A lapos étel gyorsabban felolvad, mint a vastag, és a kisebb mennyiséghez rövidebb idő kell, mint a nagyhoz.

Az alábbi táblázat -18...-20°C hőmérsékletű mélyhűtött étel felolvasztásánál használható iránymutatásként.

Minden mélyhűtött ételt a felolvasztási teljesítménnyel (180 W) kell felolvasztani.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Utasítások
Hús				
Fasírt	200 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Rakja rá a húst egy lapos tányérra. A vékonyabb részeket takarja be alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidőnél.
Sertés szeletek	250 g	7-8		
Baromfi				
Csirkedarabok	500 g (2 db)	14-15	15-60	A csirkedarabokat először a bőrös oldalukkal lefelé, az egész csirkét először a mellével lefelé rakja rá egy lapos tányérra. A vékonyabb részeket, például a szárnyak végét fedje le alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidőnél.
Egész csirke	1200 g	30-34		
Hal				
Hal szeletek/ egész hal	200 g 400 g	6-7 11-13	10-25	A mélyhűtött halat rakja rá egy lapos tányér közepére. A vékonyabb részek a vastagabbak alatt legyenek. A vékony széleket fedje le alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidőnél.
Gyümölcs				
Bogyósok	300 g	6-7	5-10	Terítse szét a gyümölcsöt egy kerek, lapos üvegtálon (nagy átmérőjűn).
Kenyér				
Zsömle (kb. 50 g/db)	2 db 4 db	1-1½ 2½-3	5-20	A zsömléket rendezze el körben vagy a kenyeret vízszintesen egy sütőpapíron, a forgótányér közepén. Fordítsa meg a félidőnél.
Pirítós/ szendvics	250 g	4-4½		
Rozskenyér	500 g	7-9		

POWER GRILLEZÉS

A grill felső fűtőeleme a sütőtér mennyezete alatt található, és két alsó, mozgatható fűtőelem helyezkedik el kétoldalt, a sütőtér hátfalához erősítve. A fűtőelemek csak akkor működnek, ha csukva van a sütő ajtaja. A power grillezés üzemmódok használatakor a két oldalsó fűtőelem automatikusan vízszintes helyzetbe áll. A power grill funkciónál mind a három fűtőelem működik és az étel felülről és alulról is megbarnul. A power grillezés előnye, hogy Önnek nem kell megfordítania az ételt (lásd a POWER GRILLEZÉS útmutatót).

Gyorsabban megsül az étel, ha Ön 3 percig előmelegíti a grillezés fűtőelemeit.

Grillezéshez alkalmas edények:
Ezek legyenek tűzállók, de fémből is készülhetnek. Nem szabad műanyag edényt használni, mert megolvadhat.

Grillezhető ételek:
Csirkedarabok, bordaszeletek, kolbászok, hússzeletek, hamburgerek, szalonna- és sonkaszeletek, vékony haldarabok, szendvicsek és mindenféle melegszendvics.

Fontos megjegyzés:
Ügyeljen arra a power grillezés használatánál, hogy az oldalsó fűtőelemek a vízszintes helyzetbe állhassanak.
Az ételt az állványra vagy a tepsire kell rakni, azt pedig a felső állásba berakni, a felső fűtőelem és a két alsó, mozgó fűtőelem közé.

MIKROHULLÁM + POWER GRIL

E sütési mód kombinálja a fűtőelemtől jövő hősugárzást a mikrohullámú sütés gyorsaságával. Csak akkor működik, ha csukva van az ajtó. A felső állásba berakott
állványon gyorsan megsül fölülről és alulról is az étel. Önnek nem szükséges azt megfordítania. A power grillezésnek három kombinációja használható ennél a sütőnél: 600 W + power grill, 450 W + power grill és 300 W + power grill.

Fontos megjegyzés:
Kombinált üzemmód (mikrohullám + power grill) használata esetén ügyeljen arra, hogy a mozgó fűtőelemek szabadon a vízszintes helyzetbe állhassanak. Az ételt az állványra kell rárakni, hacsak nincs ettől eltérő utasítás előírva. Lásd a következő táblázat utasításait.

FELSŐ GRILLEZÉS

A felső fűtőelem az alsó fűtőelemek nélkül is használható, ha Ön csak fölülről akarja grillezni az ételt (lásd a Felülről grillezés funkciót).
Az ételt az állványra kell rakni, azt pedig vagy a felső állásba vagy az alsó állásba kell berakni, hacsak nincs ettől eltérő utasítás előírva.

MIKROHULLÁM + FELSŐ GRILLEZÉS

E sütési mód kombinálja a felső grillezéstől jövő hősugárzást a mikrohullámú sütés gyorsaságával. Csak akkor működik, ha csukva van az ajtó. A felső grillezéssel három kombináció használható ennél a sütőnél: 600 W + felső grillezés, 450 W + felső grillezés és 300 W + felső grillezés.

Fontos megjegyzés:
A kombinált üzemmódnál (mikrohullám + felső grillezés) ügyeljen arra, hogy az oldalsó fűtőelemek függőleges helyzetben legyenek. Az ételt a felső vagy az alsó állásba berakott állványra kell rárakni, hacsak nincs ettől eltérő utasítás előírva.

A mikrohullám + grillezés kombinációjához használható edények
Olyan edényt szabad használni, melyen áthatolhat a mikrohullám. Az edény legyen tűzálló. Nem szabad fémedényt használni a kombinált üzemmódban. Műanyag edényt sem szabad használni, mert megolvadhat.

Mikrohullám + grillezés kombinációjával elkészíthető ételek:
A kombinált üzemmóddal minden olyan étel elkészíthető, melyet melegíteni és sütni kell (például sült tészta), valamint olyan ételek, melyeknél rövid sütési időre van szükség az étel tetejének megsüléséhez. A power grillező üzemmódok jól használhatók az olyan ételekhez, melyeknél jó, ha ropogósra sül a tetejük és az aljuk (például csirkedarabok). A további részleteket az alábbi grillezési táblázatok ismertetik.

H

Power grillezés útmutató melegszendvicsekhez, sült tésztákhoz és zöldségekhez

Az alábbi táblázatban szereplő teljesítmények és idők csak irányértékek. Használjon mindig edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi az ételt. Ne fogja meg a fűtőelemeket közvetlenül a grillezés után, és vigyázzon, amíg mozognak a fűtőelemek.

Étel	Adag	Előmelegítési idő (perc) Power grill	Teljesítmény	Idő (perc)	Utasítások
Pirítós szeletek	4-6 db	–	Csak power grill	5-7	Rakja egymás mellé a megpirítandó kenyérszeleteket az állvány közepére. Állítsa az állványt a felső állásba.
Paradicsomos sajtos melegszendvics	2 db (250 g)	–	300 W + Power grill	3-4	Vegyen egy szelet pirított kenyeret és tegyen a tetejére egy réteg sonkát, paradicsomot, sajtot. Rakja egymás mellé a pirítósokat az állványra, az állványt pedig a felső állásba.
Hawai melegszendvics (sonka, ananász, sajtszeletek)	4 db (500 g)	–	300 W + Power grill	5½-6½	Rakja egymás mellé a megsütendő melegszendvicseket az állvány közepére. Rakja be az állványt a felső állásba. Sütés után pihentesse 2 percet.
Sült tészta (gyümölcs töltettel)	300 g (4 db)	–	Csak power grill	5-7	Töltse meg a friss sült tésztát, például barackkal. Rakjon 4 töltött sült tésztát egymás mellé egy sütőpapírra, a tepsire és rakja be a tepsit a felső állásba. Öntse le a sült tésztát felvert tojással.
Sült tészta (hal töltettel)	500 g (8 db)	–	Csak power grill	6-8	Töltse meg a friss sült tésztát apróra vágott hallal és fűszerekkel. Rakja a tésztákat egy sütőpapíron a tepsi közepére és rakja be a tepsit a felső állásba. Kenje be a tésztákat felvert tojással.
Palacsinták (orosz stílusban)	400 g (6 db)	–	Csak power grill	5-6	Rakja egymás mellé a vagdalt hússal töltött palacsintákat a tepsibe. Rakja be a tepsit a felső állásba.
Omlett	250 g	–	300 W + Power grill	6-7	Keverjen össze 2 tojást, 2 evőkanál tejet és fűszereket. Öntse ezt be egy zsírral kikent, lapos pirex üvegtálba és rakjon egy kis sajtot a tetejére. Rakja rá a tálat az állványra. Rakja be az állványt a felső állásba.
Zöldségnyársak	200 g (2 nyárs)	3	Csak power grill	8-10	Vágja fel darabokra a zöldséget, például cukkinit, paprikát, gombát, és húzza fel egy nyársra. Kenje be olajjal és fűszerezze a zöldségeket és rakja a nyársakat egymás mellé az állványra. Rakja be az állványt a felső állásba.
Sült padlizsán	300 g	3	Csak power grill	8-10	Rakjon be 6-8 szelet padlizsánt az előmelegített sütőbe. Rakjon a tetejére aprított paradicsomból, tejfölből, fűszerekből és reszelt sajtból készített feltétet. Rakja be az állványt a felső állásba.
Sültburgonya	500 g	3	600 W + Power grill	6-8	Rakja be a burgonyákat (4-5 darabot) az állvány közepére. Rakja be az állványt a felső állásba.
Mélyhűtött pizza	300-400g	–	450 W + Power grill	6-8	Rakja rá a pizzát az állványra, az állványt pedig a felső állásba.

Főzési útmutató (folytatás)

Hús, baromfi és hal power grillezése

Az alábbi táblázatban szereplő teljesítmények és idők csak irányértékek. Használjon mindig edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi az ételt. Ne fogja meg a fűtőelemeket közvetlenül a grillezés után, és vigyázzon, amíg mozognak a fűtőelemek.

Étel	Adag	Előmelegítési idő (perc) Power grill	Teljesítmény	Idő (perc)	Utasítások
Marhaszeletek (közepes)	300-400 g (4 db)	3	Csak power grill	11-12	Kenje be olajjal a marhaszeleteket vagy birkaszeleteket és fűszerezze. Rakja egymás mellé az állványra. Rakja be az állványt a felső állásba, a tepsit az alsóba.
Kebab nyársak/ saslik nyársak	600 g (4-6 db)	3	300 W + Power grill	8-10	Húzzon fel nyársakra sertésből, marhából vagy birkából készített friss húskockákat, zöldségdarabokat és fűszereket. Ne pácolja borban a húst. A kész kebab nyársakat rakja egymás mellé az állványra. Rakja be az állványt a felső állásba, a tepsit az alsóba.
Csirke kebab "kínai módra!	400 g (4-5 db)	3	Csak power grill	9-11	Húzzon fel nyársra friss csirkehúsból készített kockákat. Vonja be őket szójaszószból, keményítőből, olajból és fokhagymából készített keverékkel. Rakja egymás mellé a kész kebab nyársakat az előmelegített sütőre. Rakja be a sütőt a felső állásba.
Fasírt-rudacskák, nyárson	300 g (2 db)	3	Csak power grill	6-8	Készítse el a vagdalt húst, ízesítse és fűszerezze. Rakja rá fa nyársakra és rakja rá őket az előmelegített tepsire. Rakja be a tepsit a felső állásba. Grillezés után pihentesse 1-2 percet.
Csirkedarabok	400-500 g	–	300 W + Power grill	11-13	Kenje be olajjal és fűszerezze a csirkedarabokat. Rakja őket egymással szembe az állvány közepére. Rakja be az állványt a felső állásba, a tepsit az alsóba. Pihentesse 2-3 percet.
Filézett - csirkemell	400 g (2 db)	–	300 W + Power grill	9-11	Pácolja a csirke- vagy pulykamell szeleteket és rakja egymás mellé az állvány közepére. Rakja be az állványt a felső állásba, a tepsit az alsóba.
Sült hal	300 g (1 hal) 600 g (2 hal)	–	300 W + Power grill	7-8 11-13	Kenje be a hal bőrét olajjal és sózza meg. Ízesítse és fűszerezze a hal belsejét. Rakja egymás mellé a halakat az állványra, úgy hogy az egyiknek a feje a másik farkához kerüljön. Rakja be az állványt a felső állásba, a tepsit az alsóba. Grillezés után pihentesse 2-3 percet.
Lazac szeletek	400-500 g (2 db)	–	300 W + Power grill	11-12	Rakja rá a halszeleteket az állvány közepére. Rakja be az állványt a felső állásba, a tepsit az alsóba. Grillezés után pihentesse 2-3 percet.

H

Grillezési útmutató felsőgrillezéshez

Melegítse elő a felső fűtőelemet a csak-grillezés funkcióval 3 percig.
Az alábbi táblázatban szereplő teljesítmények és idők csak irányértékként használandók.

Étel	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Utasítások
Grillezett paradicsomok	200 g (2 db)	300 W + Grill	3-4	–	Vágja félbe a paradicsomokat. Rakjon sajtot rájuk. Rendezze el őket körben egy lapos Pyrex üvegtálon. Rakja azt rá az állványra, az állványt pedig rakja be a felső állásba. Pihentesse 2-3 percet.
Sült almák	3 alma (kb. 400 g) 6 alma (kb. 800 g)	300 W + Grill	7-8 13-15	–	Távolítsa el az almák magházát és töltse meg mazsolával és lekvárral. Rakjon mandulaszeleteket rájuk. Rakja be az almákat egy lapos Pyrex üvegtálba. Rakja be a tálat közvetlenül a forgótányérra. Sütés után pihentesse 2-3 percet.
Friss csőben sült (hűtött)	450-500 g	600 W + Grill	10-12	–	Rakja be a friss csőben sült tésztát egy kis Pyrex üvegtálba. A tálat rakja rá a forgótányérra. Sütés után pihentesse 2-3 percet.

KÜLÖNLEGES TIPPEK

VAJ OLVASZTÁSA
Rakjon be 50 g vajat egy kis, mély üvegtálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítse 30-40 mp-ig 900 W-val, míg meg nem olvad a vaj.

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA
Rakjon 100 g csokoládét egy kis, mély üvegtálba.
Melegítse 3-5 percig 450 W-val, míg meg nem olvad a csokoládé.
Keverje meg egyszer vagy kétszer olvasztás közben.

KIKRISTÁLYOSODOTT MÉZ FELOLVASZTÁSA
Rakjon 20 g kikristályosodott mézet egy kis, mély üvegtálba.
Melegítse 20-30 mp-ig 300 W-tal, míg meg nem olvad a méz.

ZSELATIN MEGOLVASZTÁSA
Rakjon száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre hideg vízbe.
A megszárított zselatint azután rakja be egy kis pirex üvegtálba.
Melegítse 1 percig 300 W-val. Megolvadás után keverje meg.

TORTAMÁZ KÉSZÍTÉSE (TORTÁHOZ)
Keverjen össze kb. 14 g instant tortamázat 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel. Főzze fedő nélkül egy pirex üvegtálban 3½-4½ percig 900 W-val, míg átlátszóvá nem válik a tortamáz. Főzés közben keverje meg kétszer.

LEKVÁR FŐZÉSE
Rakjon 600 g lekvárt (pl. különböző bogyósokat) egy megfelelő méretű pirex üvegtálba és fedje le. Adjon hozzá 300 g tartósító cukrot és keverje meg jól. Főzze lefedve 10-12 percig 900 W-val. Főzés közben keverje meg többször. Azután töltse be közvetlenül csavaros fedelű kis lekváros üvegekbe. Fölrakott fedővel pihentesse 5 percig.

PUDING KÉSZÍTÉSE
Keverjen össze pudingport cukorral és tejjel (500 ml) a gyártó utasításai szerint és keverje el jól. Rakja be egy megfelelő méretű pirex üvegtálba és fedje le. Főzze lefedve 6½-7½ percig, 900 W-tal. Főzés közben többször keverje meg.

MANDULA PIRÍTÁSA
Terítsen szét 30 g hámozott mandulát egyenletesen egy közepes méretű kerámia tányéron. Pirítsa 3½-4½ percig 600 W-tal. Eközben keverje meg többször. Pihentesse 2-3 percig a sütőben. Használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi!

A mikrohullámú sütő tisztítása

A mikrohullámú sütő alábbi részeit rendszeresen meg kell tisztítani, hogy ne alakuljanak ki zsír- és ételleraködások:

- ***a belső és a külső felületeket,***
- ***az ajtót és az ajtó tömítéseit,***
- ***a forgótányért és a görgősgyűrűt***

☛ Ügyeljen **MINDIG** arra, hogy az ajtó tömítései tiszták legyenek és az ajtó jól csukódjék!

1. Tisztítsa meg a sütő külsejét egy meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal. Azután törölje szárazra.
2. Távolítsa el a felfröcskölődéseket és a szennyeződéseket a belső felületekről vagy a görgősgyűrűről egy szappanos ronggyal. Azután törölje őket szárazra.
3. A megkeményedett ételrészecskék megpuhításához és a kellemetlen szag megszüntetéséhez rakjon be egy pohár hígított citromlét a forgótányérra és melegítse 10 percig a maximális teljesítménnyel.
4. Mosogassa el a forgótányért, ha szükséges! A forgótányér mosogatógépben is mosogatható.

✉ **NE ÖNTSÖN** vizet a szellőzőnyílásokba. NE használjon a tisztításhoz súrolószert vagy oldószereket. Ügyeljen az ajtótömítések tisztántartására, hogy a szennyeződések:
- ne gyűlhessenek ott össze
- ne akadályozhassák az ajtó csukódását.

✉ **TISZTÍTSA MEG** a sütő belsejét minden használat után azonnal mosogatószeres vízzel, de hagyja előzetesen kihűlni a sütőt, nehogy megégesse magát.

A mikrohullámú sütő tárolása és javítása

Ügyeljen az alábbiakra a mikrohullámú sütő tárolásánál vagy használatánál!

Nem szabad a sütőt használni, ha megsérült az ajtó vagy az ajtó tömítése:
- ***eltörött a forgópánt,***
- ***megrongálódtak a tömítések,***
- ***deformálódott a sütő háza.***

A mikrohullámú sütőt csak szakképzett szerelővel szabad javíttatni!

☛ NE szerelje le a sütőről a külső házat! Ha elromlott a sütő, akkor:
- húzza ki a hálózati csatlakozódugót a fali aljzatból, és
- keresse fel a legközelebbi szervizt.

✉ A sütőt száraz, pormentes helyen kell tárolni.
Ok: A por és a nedvesség káros hatással van a sütő alkatrészeire.

✉ Ez a mikrohullámú sütő háztartási használatra készült.

Műszaki adatok

A Samsung folyamatosan törekszik a termékei tökéletesítésére. Ezért fenntartja magának a jogot a műszaki adatok vagy a használati utasítás előzetes értesítés nélkül történő módosítására.

A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. sz. együttes rendelet alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a Samsung gyártmányú, PG113U mikrohullámú sütők megfelelnek az alábbi műszaki jellemzőknek.

Modell	**PG113U**
Hálózati feszültség	230V, 50 Hz AC
Felvett teljesítmény	
Maximális teljesítmény	3250 W
Mikrohullám	1400 W
Grill	900 W
Kombinált üzemmód	1850 W
Leadott teljesítmény	100 W / 900 W (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Hűtés módja	Hűtőventilátoros motor
Méretek (szélesség x magasság x mélység)	
Külső	529 x 350 x 496 mm
Sütőtér	344 x 240 x 345 mm
Térfogat	30 liter
Tömeg	
Nettó kb.	21 kg
Zajszint	42 dBA

Megjegyzések

Megjegyzések

Megjegyzések

Megjegyzések

SAMSUNG
ELECTRONICS